Paté de berenjenas II

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** mailo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Vegana
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 berenjenas
- 4 rebanadas de pan de molde
- 1 cucharada de pimentón
- 1 ajo
- 1 cebollino
- Orégano
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación:

Paso 1

Lavar las berenjenas, pelarlas y cortarlas en trozos grandes. Pelar el ajo y picar fino. Poner una sartén al fuego con dos cucharadas de aceite y añadir el ajo. Cuando esté dorado, añadir la berenjena, remover, añadir un poco de sal y dejar cocer quince minutos aprox. Retirar la sartén del fuego. Triturar la berenjena con la batidora hasta obtener una pasta cremosa, añadir el orégano, el resto del aceite y seguir batiendo hasta que quede una pasta homogénea. Hacer tostas de pan en una sartén con un poco de aceite, untar con la pasta y servir. Se puede espolvorear un poco de pimentón o incluso cebollino picado.